

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
«ЛЕСКОЛОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ЛЕГКОЙ УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ  
**Профильный труд**  
**7 класс**

Лесколово  
2024

## Пояснительная записка

Рабочая программа по профильному труду «Подготовка младшего обслуживающего персонала» для обучающихся 7 класса разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», раздел X (Постановление от 29 декабря 2010 г. № 189).
- СанПиНа 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья». (Постановление от 10 июля 2015 года № 26);

Предлагаемая программа (и тематическое планирование) ориентирована на учебник Галина А.И., Головинская Е.Ю. " Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс". Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.

В соответствии с учебным планом количество часов рабочей программы в 7 классе - 272 ч., по 8 часов в неделю.

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предназначен для обучающихся с умеренной умственной отсталостью и для обучающихся, кто в силу особенностей структуры своих дефектов не может заниматься производительным трудом, овладеть профессией столяра, швеи и подобной им по уровню сложности.

Учебный предмет «Подготовка младшего обслуживающего персонала» обладает мощным развивающим потенциалом. Благодаря предметно-практической направленности курса на уроках у обучающихся закладывается целостный процесс духовного, нравственного и интеллектуального развития.

В 7-х классах у обучающихся продолжают формироваться навыки и умения, которые служат основой для обучения на санитаров, кухонных рабочих и уборщиков разных помещений.

Цель курса:

- общее развитие, включающее в себя физическое развитие и развитие психики;
- подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта) к самостоятельной жизни путем социализации через формирование трудовых и коммуникативных умений;
- подготовка к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках.

Задачи курса:

-формирование навыков и умений, которые служат основой обучения на санитаров и уборщиков разных помещений.

- воспитание самостоятельности, терпеливости, настойчивости, трудолюбия.

Коррекционные задачи ( в соответствии с особенностями группы обучающихся):

-развитие общей и мелкой моторики, ручной умелости через овладение многообразными ручными операциями, по-разному влияющими на психофизиологические функции ребёнка;

-овладение общетрудовыми умениями: ориентировка в деталях, планирование работы, самоконтроль; правильность выполнения обучающимися трудовых приёмов;

– развитие зрительно-пространственного восприятия, разных форм мышления, речи, воли;

-развитие санитарно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

-развитие доброжелательности, честности, тактичности, терпения, стремления помочь больному;

- формирование коммуникативных навыков;

Разделы программы:

-Работа на пришкольном участке –49 часов;

Объект работы. Пришкольный участок. Деревья на пришкольном участке.

Теоретические сведения. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы.

Умения. Ориентировка по образцово обработанному дереву. Планирование работы по инструкции учителя. Работа секатором.

Практические работы. Вскопывание приствольного круга лопатой. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка известью с помощью кисти.

-Ручная стирка одежды ( раздел включён дополнительно для повторения) – 6 часов.

Объекты работы: личная одежда обучающихся

Теоретические сведения: приспособления и средства для ручной стирки одежды; свойства хозяйственного мыла;

Умения: чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой, стирка вручную мелких вещей личного гардероба.

Практические работы: стирка вручную носовых платков, нарукавников.

-Машинная стирка белья- 10 часов

Объект работы. Бытовая стиральная машина.

Теоретические сведения. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.

Умения. Ориентировка по образцово выстиранной вещи. Планирование последовательности действий по показу и объяснению учителя. Устный рассказ о последовательности действий при работе. Стирка белья в стиральной машине.

Практические работы. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивание. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья.

-Ежедневная уборка служебных помещений- 32 часа

Объекты работы. Письменный стол, настольный светильник, шкаф, пол.

Теоретические сведения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение документации (важность). Уборка письменного стола, настольного светильника. Правила

электробезопасности.

Практические работы. Уборка стола, наружных поверхностей шкафа, подоконника, радиатора отопления. Очистка корзины для использованной бумаги. Протирка пола.

-Уборка лестницы в помещении- 6 часов.

Объект работы. Внутренняя лестница здания.

Теоретические сведения. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.

Практические работы. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирка перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.

-Генеральная уборка помещения- 25 часов

Объект работы. Школа.

Теоретические сведения. Очистка и мытье стенной панели и двери, подоконника, окрашенных масляной краской. Удаление пыли с панели, окрашенной вододисперсионной и клеевой краской. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Средства для обработки полированной мебели. Мастика для покрытия паркетного пола. Санитарно-гигиенические правила при выполнении перечисленных работ.

Практические работы. Обработка стенной панели, подоконника, двери. Мытье цветочных поддона и горшка. Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Обработка полированной мебели. Мытье пола и лестницы.

-Гигиена питания –13 часов

Теоретические сведения. Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Продукты для длительного похода или экскурсии. Съедобные грибы и ягоды. Основные правила правильного питания. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.

Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

-Обработка оборудования и уборка на кухне -34 часа

Объект работы. Кабинет кулинарии.

Теоретические сведения. Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки. Последовательность уборки кухни. Чистка кафеля. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Кухонная бытовая техника и оборудование. Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования. Бытовой холодильник: устройство холодильника. Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов. Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника). Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки. Правила безопасности при пользовании электричеством. Правила безопасности при пользовании газом.

Практические работы. Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Размораживание, мытьё и протирка холодильника. Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием. Чистка духовки, микроволновой печи. Уборка кухни.

-Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей - 14 часов

Объект работы. Обеденный стол.

Теоретические сведения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды. Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды. Правила этикета

Умения. Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

Практические работы. Мытье столов. Правильное расположение стульев. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу. Наполнение и размещение на столе прибора со специями. Сбор грязной посуды и подносов в тележку. Выполнение правил обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Разгрузка тележки в моечном отделении. Сортировка посуды по видам.

#### -Первичная обработка овощей - 10 часов

Объект работы. Овощи.

Теоретические сведения. Капуста, лук, салат, шпинат: питательная ценность. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Первичная обработка овощей. Обработки сушённых овощей. Замачивание сушеных овощей. Отжимание рассола. Понятие *отходы* при обработке овощей: виды, использование. Санитарные требования к условиям хранения и способам обработки овощей. Обработка овощей: машины и инструменты, правила безопасности.

Практические работы. Определение качества овощей. Сортировка, мытье и очистка овощей вручную. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, пашками. Подбор инструментов для обработки овощей.

#### -Обработка корнеплодов в условиях пищеблока- 5 часов

Объект работы. Корнеплоды.

Теоретические сведения. Корнеплоды, виды. Основные требования к обработке, нормы отходов. Оборудование овощного цеха, пользование, техника безопасности. Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.

Умения. Ориентировка по образцу выполненной операции (отбору, мытью, очистке и др.). Коллективное Планирование, последовательность рабочих операций.

Практические работы. Определение пригодности корнеплода, переборка корнеплодов. Наблюдение за работой картофелечистки. Чистка картофеля и моркови вручную. Мытье зелени.

#### -Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания- 20 часов

Объекты работы. Территория, прилегающая к пищеблоку. Отделения пищеблока.

Теоретические сведения. Основные цеха пищеблока, назначения, устройства. Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания. Правила уборки моечного отделения. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности.

Практические работы. Подметание, сбор и удаление мусора. Мытье стен с разным покрытием. Мытье полов с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств. Чистка мебели столового зала.

#### -Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания; работа в пищеблоке - 37 часов

Объекты работы. Столовая и кухонная посуда, инвентарь и тара. Моечное отделение школьного пищеблока.

Теоретические сведения. Посуда. Кухонная посуда и инвентарь. Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления. Кухонная посуда из чугуна, жаропрочной керамики и стекла. Правила ухода. Кухонная посуда алюминиевая, эмалированная и никелированная. Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Просушка, хранение. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Организация работы моечного отделения. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания. Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды). Порядок мытья посуды. Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь) Моющие средства: виды, правила составления растворов, безопасное использование. Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов. Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья посуды. Посудомоечная машина: виды, устройство, правила безопасного пользования.

Практические работы. Подбор спецодежды по росту. Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная). Правила ухода (чистка и мытьё) кухонной алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды. Составление моющих растворов. Чистка и мытьё посуды, инвентаря и тары с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сушка посуды, инвентаря и тары. Чистка разделочной доски. Наблюдение за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах в моечном отделении. Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе, циклом мойки в посудомоечной машине. Уборка пола.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

- включен дополнительно в целях повторения материала и формирования навыков самообслуживания, санитарно-гигиенических навыков раздел «Ручная стирка».
- Необходимость включения данного раздела в содержание программы объясняется тем, что у обучающихся слабо сформированы навыки самообслуживания и санитарно-гигиенические навыки;
- разделы программы «Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания» и «Работа в пищеблоке» объединены в один раздел в целях облегчения изучения учебного материала обучающимися;
- некоторые темы разделов перенесены для их изучения в другие разделы программы, что также связано с психофизическими особенностями обучающихся, с особенностями усвоения учебного материала ( темы разделов: Обработка оборудования и уборка на кухне. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания; работа в пищеблоке.
- Данные перестановки связаны также с тем, что занятия с обучающимися по данным темам в основном будут организованы в кабинете кулинарии, а в школьный пищеблок будут организованы экскурсии.

Для эффективного обучения проводится систематическое изучение динамики развития трудовых способностей. Одним из способов решения данной задачи служат практические работы и контрольные работы обучающихся в конце каждой четверти. В течение учебного года запланировано проведение 4 контрольных работ ( 8 часов) Контрольные работы включают в себя проверку теоретических знаний (ответы на вопросы - устно и письменно, тесты, творческие работы) и практические задания (см. контрольно – измерительные материалы) .

Должны знать:

- правила санитарии по содержанию помещения;
- правила личной гигиены;
- устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- правила обращения с моющими, дезинфицирующими средствами, правила ОТ;

Должны уметь:

- удалять пыль, подметать мусор, мыть в ручную или с помощью приспособлений стены, полы, дверные блоки, мебель, чистить ковровые покрытия;
- собирать мусор и выносить его в установленное место;
- мыть и дезинфицировать ванны, раковины и другое санитарно-техническое оборудование;
- соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемом помещении, соблюдать правила безопасной работы;
- самостоятельно или с помощью учителя ориентироваться в задании, планировать последовательность выполнения действий при работе; контролировать свои действия в процессе выполнения работы и после её завершения.

Тематический план.

Название раздела	Количество часов
	7 класс
Вводное занятие	1
Работа на пришкольном участке.	49
Ручная стирка одежды.	6
Машинная стирка белья	10
Вводное занятие.	1
Ежедневная уборка служебных помещений.	32
Уборка лестницы в помещении.	6
Генеральная уборка помещения.	25
Вводное занятие.	1
Гигиена питания.	13
Обработка оборудования и уборка на кухне.	34
Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.	20
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	4
Вводное занятие.	1
Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.	10
Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа в пищеблоке.	37
Первичная обработка овощей.	
Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.	10
Повторение.	5
	7
Итого:	272

## Поурочное планирование

№ урока в году	Название раздела, темы урока	Количество часов	Знания и умения 1 уровень	Коррекционная работа
		<b>66/84</b>		
1	Вводное занятие.	1/1		
	<b>Работа на пришкольном участке.</b>	<b>49 /63</b>		
2	Как растения помогают человеку.	1	Должны знать: - откуда берётся кислород; - значение деревьев для жизни человека;	-развитие понятийного мышления; -развитие словаря: кислород, «лёгкие планеты»;
3	Как человек заботится о растениях	1	Должны знать: -основные правила поведения человека в природе- по опоре; -правила ухода за комнатными растениями – по опоре; -виды основных работ, выполняемых на пришкольном участке;	-воспитание бережного отношения к окружающей природе; - развитие связной устной речи через составление устного рассказа по готовой опоре;
4	Деревья – рекордсмены.	1	Должны уметь: - находить изображение дерева на картине ( гербарий) по его названию;	-развитие любознательности; -расширение кругозора обучающихся; -развитие пассивного словаря: секвойя, эвкалипт, баобаб, баньян, дерево драконовой крови, колбасное дерево, огуречное дерево, хлебное дерево;
5	Как растения приспособляются к разным	1	Должны знать: -как приспособляются растения к	-развитие любознательности; -расширение кругозора обучающихся;

	условиям.		различным природным условиям – по опоре-подсказке;	
6	Деревья – символы. Деревья на флагах и гербах.	1	Должны знать: -названия деревьев –символов (дуб-долголетие, пальма, оливковое дерево – мир, лавр и мира – символы победы, ель – символ Рождества);	-развитие любознательности; -расширение кругозора обучающихся; -развитие зрительно-слуховой памяти;
7 8	Деревья на пришкольном участке (экскурсия на пришкольный участок)	2	Должны знать: -названия деревьев и кустарников, произрастающих на территории школы; -части дерева; -чем отличаются деревья друг от друга;  Должны уметь: -самостоятельно определять (узнавать) деревья на пришкольном участке;	-развитие наблюдательности; - развитие мышления (классификация, обобщение, сравнение); -развитие связной устной речи;
9	Основные деревья на пришкольном участке. Листопадные деревья	1	Должны знать: -понятие «породы деревьев», «листопадные деревья»;  Должны уметь: - по листьям, коре определять название деревьев: дуб, берёза, липа, осина, клён, тополь; -классифицировать листопадные и вечнозелёные (хвойные) деревья;	-развитие внимания; - развитие мышления (классификация, сравнение); -развитие памяти;
10	Основные деревья на пришкольном участке	1	Должны знать: -понятие «породы деревьев»,	-развитие внимания; - развитие мышления (классификация,

	Вечнозелёные деревья		«вечнозелёные деревья»; Должны уметь: - по хвое, коре определять название деревьев: ель, сосна, лиственница, кипарис, можжевельник, туя; -классифицировать листопадные и вечнозелёные (хвойные) деревья;	сравнение);
11 12	Рабочая одежда и инвентарь для работы на участке. Правила хранения. Техника безопасности при работе на пришкольном участке. Пр. р. Сбор листьев и укладка их в кучи граблями.	2	Должны знать: -названия предметов садового инвентаря и спецодежды; -назначение инвентаря; -порядок хранения инвентаря; -правила безопасной работы с инвентарём (грабли); -правила безопасной работы на пришкольном участке; Должны уметь: - применять хозяйственный инвентарь по назначению, готовить его к хранению (грабли); -использовать спецодежду по назначению и готовить её к хранению; -технологически правильно держать инструменты во время работы и следить за своей осанкой; -самостоятельно выполнять несложные работы по сбору листьев и укладке их в кучи граблями;	-формирование навыка самостоятельной работы с граблями, навыка самоконтроля; -воспитание аккуратности, трудолюбия;

13	Семечковые плодовые деревья	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «семечковые плодовые деревья»;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять названия семечковых плодовых деревьев по рисунку: груша, дерево, рябина;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие кругозора, пассивного словаря;</li> <li>-развитие памяти; внимания;</li> </ul>
14	Косточковые плодовые деревья	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «косточковые плодовые деревья»;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять названия косточковых плодовых деревьев по рисунку: вишня, слива, персик, абрикос;</li> <li>- классифицировать семечковые и косточковые плодовые деревья;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие мышления (анализ, сравнение);</li> <li>-развитие кругозора, пассивного словаря;</li> <li>-развитие памяти;</li> </ul>
15 16	Строение дерева: корни, ствол, ветви, крона.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-части дерева (строение дерева): корни, ствол, ветви, крона;</li> <li>-понятие «крона», «углекислый газ», «кислород», «корневая шейка», «штамб», «центральный проводник – лидер»;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование понятийного мышления;</li> <li>-развитие связной устной речи, словаря;</li> </ul>
17	Уход за деревьями: полив,	2	Должны знать:	-расширение кругозора;

18	борьба с сорняками, подкормка удобрениями.		<ul style="list-style-type: none"> <li>-необходимые условия для жизни растений: вода, питательные вещества, плодородная почва, защита от вредителей, правильная обрезка;</li> <li>- основные виды работ по уходу за деревьями: полив, подкормка удобрениями, борьба с сорняками; защита от вредителей и болезней, обработка приствольного круга, побелка, обрезка кроны;</li> <li>- основные виды работ по уходу за деревьями в зависимости от сезона;</li> <li>-способы борьбы с сорняками;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие памяти;</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей природе;</li> <li>-развитие связной устной речи;</li> </ul>
19 20	Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания и рыхления приствольного круга	2	<p style="text-align: center;">Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «приствольный круг»;</li> <li>-значение приствольного круга для деревьев;</li> <li>-основные виды работ по обработке приствольных кругов ( перекопка и рыхление);</li> <li>-правила перекопки и рыхления приствольного круга;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие мышления (анализ);</li> <li>- развитие памяти;</li> <li>-формирование умения пользоваться инструкционной картой (планом) для пересказа;</li> </ul>
21 22	Пр. р. Вскапывание приствольных кругов лопатой.	2	<p style="text-align: center;">Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-под контролем учителя вскапывать приствольные круги деревьев;</li> <li>-соблюдать технику безопасности при работе с лопатой;</li> <li>-соблюдать правила перекопки приствольных кругов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование навыка самостоятельной работы с лопатой при вскапывании приствольных кругов деревьев, навыка самоконтроля;</li> <li>-воспитание аккуратности, трудолюбия, выносливости;</li> <li>-развитие умения работать в паре;</li> </ul>
23 24	Сезонный уход за почвой приствольных кругов.	2	<p style="text-align: center;">Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие «мульчировать»;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие кругозора;</li> <li>-развитие памяти;</li> </ul>

			-правила сезонного ухода за почвой приствольных кругов; правила осенней перекопки;	-развитие пассивного словаря;
25 26	Украшение приствольного круга. Цветник в приствольном круге	2	Должны знать: -понятие «тенелюбивые растения»; -правила подготовки почвы в цветнике; -правила перекопки почвы в приствольном круге; Должны уметь: -с использованием картинного плана составлять устный рассказ «Как ухаживать за растениями в приствольном круге»;	-воспитание бережного отношения к природе; - развитие чувства прекрасного; - развитие связной устной речи;
27	Значение коры для дерева.	1	Должны знать: -значение коры для жизни дерева; - устройство ствола дерева: кора, сердцевина;	-развитие мышления (сравнение); -развитие внимания, памяти;
28	Насекомые - враги деревьев.	1	Должны знать: -значение коры дерева, как защиты от насекомых; - меры борьбы с насекомыми-вредителями; -названия некоторых изученных насекомых, вредителей деревьев;	-расширение кругозора обучающихся; -развитие памяти;
29 30	Птицы - защитники деревьев от насекомых.	2	Должны знать: -понятие «насекомоядные птицы»; -названия некоторых птиц: воробьи, стрижи, дятлы, трясогуски, скворцы, поползни, горихвостки; - пользу, приносимую	-развитие внимания, памяти; -расширение кругозора;

			насекомоядными птицами; Должны уметь: -различать по внешнему виду и называть насекомоядных птиц;	
31	Забота о птицах – защитниках деревьев.	1	Должны знать: - пользу, приносимую насекомоядными птицами; -виды кормов, которые можно использовать для подкормки зимующих птиц: овёс, семечки, семена сорняков, зёрна кукурузы, семена арбуза, тыквы, дыни;	-расширение кругозора; -развитие памяти; -воспитание чувства бережного отношения к окружающей природе, заботы о пернатых друзьях;
32 33	Пр. р. Изготовление кормушек и домиков для птиц.	2	Должны знать: - виды кормушек; -названия инструментов, необходимых для изготовления кормушки из пакета; -правила безопасной работы с режущими инструментами; Должны уметь: - с помощью учителя и с опорой на картинный план (пооперационный план) изготавливать кормушки из пакетов; - выполнять работу в паре;	-формирование навыка работы с режущими инструментами (ножницами) при изготовлении кормушки; -формирование умения самостоятельно работать по плану (опоре); - развитие умения работать в паре;
34	Уход за корой и стволом. Защита от грызунов.	1	Должны знать: -названия грызунов, приносящих вред деревьям; -приспособления -защиту некоторых деревьев от грызунов;	-развитие словаря; -развитие понятийного мышления;

			- виды материалов для защиты деревьев от грызунов: еловые лапки (лапник), толь, рубероид, мешковина, ветошь, газета, защитная сетка, садовый бинт;	
35	Повреждение коры от мороза и солнца. Защита стволов деревьев от перепада температуры.	1	Должны знать: - природные причины повреждения деревьев: морозы, ураганы, солнце, пожары; - причины повреждения деревьев от деятельности человека: зарубки; - правила, которые помогают сохранить здоровье деревьев;	-развитие памяти; -развитие мышления (анализ); -воспитание бережного отношения к окружающей природе;
36	Инвентарь и средства для ухода за стволом деревьев.	1	Должны знать: -название инвентаря для ухода за стволом и кроной деревьев: садовая пила, садовые ножницы, металлическая щётка, скребок; -меры безопасности при работе с режущими инструментами; -название средств для ухода за стволом деревьев: садовый вар, побелка садовая, серебряная биомасса для деревьев, медный купорос;	-развитие активного и пассивного словаря; - развитие понятийного мышления; - развитие памяти;
37	Очистка стволов.	1	Должны знать: -правила очистки коры дерева от мха и лишайника (от вредителей);	-развитие речи; - развитие памяти;
38	Подготовка дерева к побелке и укрытию.	1	Должны знать: -план подготовки дерева к побелке и укрытию; Должны уметь:	-развитие понятийного мышления; -развитие связной устной речи; -развитие памяти;

			-составить по опоре устный рассказ «Как подготовить дерево к побелке»;	
39	Побелка плодовых деревьев.	1	Должны знать: - основную цель побелки деревьев; - правила побелки дерева с опорой на план-вопросник и картинный план);	-развитие мышления (анализ); -развитие понятийного мышления; -развитие памяти; -развитие связной устной речи;
40	Пр.р. Очистка ствола плодового дерева скребком и побелка с помощью кисти.	1	Должны знать: - правила побелки дерева с опорой на план-вопросник и картинный план); Должны уметь: - под контролем учителя выполнять очистку дерева скребком и побелку с помощью кисти ( с опорой на пооперационное планирование); -выполнять технику безопасности при работе скребком и кистью; -использовать средства защиты при побелке стволов деревьев;	-развитие умения работать скребком при очистке ствола дерева; -формирование умения выполнять побелку ствола дерева с помощью кисти; -развитие навыка самостоятельной работы и самоконтроля;
41 42	Секаторы для ухода за ветвями дерева. Устройство, наладка и правила безопасной работы.	2	Должны знать: -понятие «секатор»; -части секатора; -правила обращения с секатором во время работы; технику безопасной работы с секатором; -виды секатора: обводной, клювовидный; упорные секаторы; сучкорез;	-развитие активного и пассивного словаря; - развитие понятийного мышления;
43	Обрезка кроны деревьев.	1	Должны знать: -основную цель обрезки деревьев:	-развитие словарного запаса; -развитие понятийного мышления;

			улучшает внешний вид, условия освящения и питания; -виды сезонных обрезок: весенняя, осенняя, зимняя; -виды основных обрезок деревьев: санитарная, формовочная, омолаживающая;	-развитие памяти;
44	Правила обрезки плодовых деревьев. Техника обрезки.	1	Должны знать: -правила обрезки плодовых деревьев; -понятия: «гладкие раны», « рваные раны», «труднозаживающие раны»; -технику обрезки: укорачивание побега, прореживание ветви;	-развитие зрительно-слуховой памяти; -развитие понятийного мышления; - развитие пространственного восприятия и направления;
45	Порядок обрезки плодовых деревьев.	1	Должны знать: -для чего нужна санитарная обрезка деревьев; - порядок обрезки плодовых деревьев ( по плану-опоре);	-развитие мышления ( анализ, обобщение); - развитие связной устной речи;
46 47	Пр.р. Обрезка ветвей дерева секатором на длинном шесте.	2	Должны уметь: - под контролем и с помощью учителя ( с опорой на пооперационное планирование) выполнять обрезку ветвей дерева секатором; - соблюдать технику безопасности при работе с секатором (под контролем учителя);	-формирование навыка работы с новым инструментом – секатором; -развитие пространственного восприятия;
48	Подкормка деревьев. Правила внесения удобрений.	1	Должны знать: -значение подкормки для жизни растений; -правила внесения удобрений ( по	-развитие памяти, внимания; -расширение кругозора; -развитие устной речи;

			опоре);	
49 50	Обязанности работников, занятых в сфере обслуживания: дворник, рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочий зелёного хозяйства.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные обязанности работников, занятых в сфере обслуживания: дворник, рабочий по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочий зелёного хозяйства;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассказывать по опоре об основных обязанностях работников, занятых в сфере обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание уважительного отношения к труду рабочих, занятых в сфере обслуживания;</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей природе;</li> </ul>
	<b>Ручная стирка одежды.</b>	<b>6/6</b>		
51	Приспособления и средства для ручной стирки одежды.	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приспособления для стирки: ванна, таз, корыто со стиральной доской, коврик для стирки в раковине мелких вещей;</li> <li>- средства для ручной стирки: мыло, порошок, гель;</li> <li>- правила безопасности при использовании средств для ручной стирки;</li> <li>- предупредительные знаки на упаковках моющих средств: «Внимание, опасность!», «Внимание! Опасное вещество», «Осторожно! Вредные для здоровья аллергические вещества»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие памяти;</li> <li>- развитие понятийного мышления;</li> <li>- расширение кругозора»</li> </ul>
52	Свойства хозяйственного мыла.	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства хозяйственного мыла;</li> <li>- три категории хозяйственного мыла;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие устной связной речи;</li> <li>- развитие любознательности;</li> <li>- развитие памяти;</li> </ul>

			-средства защиты при стирке одежды; -уход за руками после стирки;	
53	Ручная стирка. Инструкция по стирке на специальных ярлычках – этикетках (условные знаки).	1	Должны знать: - обозначение специальных знаков на ярлычках-этикетках по уходу за одеждой; Должны уметь: -читать инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках;	-развитие понятийного мышления; -развитие памяти и внимания;
54	Пр.р. Чтение инструкций (ярлыки-этикетки) по уходу за одеждой	1	Должны уметь: -читать инструкции по уходу за одеждой на специальных ярлычках-этикетках;	-развитие понятийного мышления; -развитие памяти и внимания; -развитие навыка контроля и самоконтроля;
55 56	Подготовка одежды к стирке. Правила стирки и сушки одежды. Пр. р. Стирка носовых платков, рукавников.	2	Должны знать: -основные правила подготовки к стирке одежды; - правила сушки одежды; Должны уметь: - стирать в ручную небольшие предметы одежды;	-формирование навыка стирки одежды в ручную; - развитие навыка самостоятельной работы и самоконтроля;
	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>2/2</b>		
57	Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования.	1	Должны знать: -понятие «бытовая стиральная машина»; -устройство стиральной машины (элементарные сведения); -правила пользования стиральной машиной ( по готовой опоре);	-расширение кругозора; -развитие понятийного мышления; -формирование умения работать по инструкционной карте;
58	Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности.	1	Должны знать: - виды и некоторые названия моющих средств для стирки белья;	-расширение кругозора; - развитие памяти, внимания;

			-правила пользования и хранения моющих средств; -меры безопасности при использовании моющих средств;	
	<b>Машинная стирка белья</b>	<b>8/10</b>		
59	Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе.	1	Должны знать: -понятие «сортировка белья»; отбеливающие и подсинивающие средства (виды); - правила безопасной работы с отбеливающими и подсинивающими средствами;	-расширение кругозора; - развитие пассивного словаря; - развитие устной речи;
60	Пр. р. Сортировка и взвешивание грязного белья.	1	Должны знать: -понятие «весы»; -меры массы: кг, г; -устройство ручных весов с крючком (безмен);  Должны уметь: -с помощью учителя взвешивать бельё ( с использованием ручных весов – в кг ); - проводить сортировку белья для стирки;	-развитие мышления; - развитие внимания; - формирование навыка самостоятельной работы и самоконтроля;
61	Устройство утюга. Правила безопасной работы с утюгом.	1	Должны знать: -устройства утюга (элементарные сведения); - правила безопасной работы с утюгом;	-развитие кругозора; - развитие внимания;
62	Повторение пройденного материала. Подготовка к	1		-развитие памяти; -развитие понятийного мышления;

	контрольной работе.			
63 64	Контрольная работа №1 по темам « Работа на пришкольном участке. Ручная стирка одежды. Машинная стирка белья» Работа над ошибками.	2	Должны знать: -пройденный материал по итогам первой четверти –к/р выполняется по первому варианту;	-формирование навыка самостоятельной работы; навыка самоконтроля; -воспитание старательности, аккуратности;
65	Пр.р. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка белья в стиральной машине (прополаскивание, сушка в центрифуге)	1	Должны знать: -правила пользования стиральной машиной ( по готовой опоре); - последовательность действий при работе со стиральной машиной (с опорой на готовый план - инструкцию) Должны уметь: -под руководством учителя выполнять стирку белья в стиральной машине;	-планирование действий по показу учителя и по объяснению учителя; - развитие внимания;
66	Пр.р. Сушка белья на воздухе. Утюжка белья.	1	Должны уметь: -под руководством учителя развешивать бельё для сушки на воздухе; - готовить для сушки белья верёвку, раскладную сушилку; пользоваться прищепками; -под контролем учителя выполнять утюжку белья;	-развитие мелкой моторики рук; -развитие общей координации движений; -развитие аккуратности; -ориентировка по образцово выстиранной вещи;
		64/80		
	<b>Ежедневная уборка служебных помещений.</b>	<b>32/40</b>		
67	Помещения в жилом доме. Устройство жилых помещений.	1	Должны знать: - помещения в жилом доме; - устройство жилых помещений;	-развитие мышления ( классификация, обобщение); -развитие понятийного мышления;

			-понятия: жилое помещение ( спальня, гостиная), служебное помещение (кухня, коридор, туалет, ванная);	- обогащение активного словаря;
68	Служебные помещения в жилом доме и в школе.	1	Должны знать: -понятия: служебное помещение в доме (кухня, коридор, туалет, ванная); в школе ( столовая, туалет, коридор, раздевалка);	-развитие мышления ( классификация, обобщение); -развитие понятийного мышления; - обогащение активного словаря;
69	Общее представление о работе учреждения ( предприятия)	1	Должны знать: - общее представление о работе учреждения (элементарные сведения);	-расширение кругозора; -развитие понятийного мышления;
70	Санитарно-гигиенические правила при выполнении работ по уборке помещений.	1	Должны знать: -санитарные требования к помещениям; - санитарно-гигиенические правила при выполнении уборки помещений;	-развитие памяти; -развитие внимания;
71	Использование необходимого инвентаря и рабочей одежды при уборке помещений. Маркировка уборочного инвентаря.	1	Должны знать: - значение рабочей одежды; - название необходимого инвентаря; - правила маркировки уборочного инвентаря;	-развитие понятийного мышления; -развитие зрительно-слуховой памяти и внимания;
72	Моющие средства, необходимые при уборке помещений. Техника безопасности при их использовании.	1	Должны знать: - виды и названия некоторых изученных моющих средств; -влияние моющих средств на здоровье человека (элементарные сведения); Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при работе с моющими средствами (	-развитие понятийного мышления; -развитие самостоятельности;

			читать инструкции по применению моющих средств);	
73 74	Протирка мебели с разными покрытиями. Средства для обработки полированной мебели. Пр.р. Уборка наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево.	2	Должны знать: - из каких материалов изготавливают мебель; -правила ухода за мебелью с разными покрытиями; -средства для обработки полированной мебели; Должны уметь: - выполнять протирку наружных поверхностей шкафов с разными поверхностями (дерево, пластик);	- развитие памяти; -обогащение словарного запаса; -формирование трудовых умений, необходимых при выполнении уборочных работ; -воспитание чувства товарищества , сотрудничества и взаимопомощи;
75 76	Пр.р. Уборка наружных поверхностей шкафов с разными покрытиями: пластик, дерево	2	Должны уметь: - выполнять протирку наружных поверхностей шкафов с разными поверхностями (дерево, пластик);	-развитие положительной мотивации к трудовой деятельности; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда;
77	Значение документации (важность документов для работы предприятия, учреждения)	1	Должны знать: - о важности документов для работы предприятия, учреждения (элементарные представления);	-развитие понятийного мышления; -расширение кругозора;
78	Правила уборки письменного стола.	1	Должны знать: -правила уборки письменного стола;	-развивать умение выполнять отдельные элементы трудовых операций в сфере обслуживания (уборки помещений); -формирование навыка самостоятельной работы с использованием технологической карты;
79	Рациональное использование	1	Должны знать:	-формирование организационных

80	салфетки при уборке. Пр.р. уборка письменного стола		-способ рационального использования салфетки при протирке поверхностей; -приспособления для ухода за мебелью: ветошь, салфетки, щётки для пыли; салфетки- рукавицы; Должны уметь: - рационально использовать салфетку при уборке;	трудовых умений; -формирование навыка самостоятельной работы с использованием технологической карты; -развитие умения использовать приобретённые знания и умения для решения практических задач;
81 82	Уход за бытовой электроникой. Правила электробезопасности	2	Должны знать: - понятие «бытовая электроника», «электронные приборы: телефон, пульт от телевизора, компьютер»; - правила по уходу за бытовыми приборами (основные элементарные сведения);	-развитие умения соблюдать правила электробезопасности; - развитие памяти;
83 84	Пр.р. Содержание в чистоте настольного светильника. Охрана зрения.	2	Должны знать: - правила по протирке от пыли настольного светильника; - правила техники безопасности при уборке бытовых электроприборов; - упражнения из гимнастики по охране зрения; Должны уметь: - самостоятельно протирать настольный светильник от пыли , соблюдая технику безопасности в работе;	-развитие умения соблюдать правила электробезопасности; -формирование навыка чтения технологической карты и умения следовать ей при выполнении задания;
85 86	Пр.р. Уборка подоконников, окрашенных масляной краской	2	Должны знать: -особенности уборки подоконников, окрашенных масляной краской; Должны уметь: -производить уборку подоконников;	-формирование организаторских трудовых умений ( подготовка инвентаря и моющих средств к уборке, соблюдение ТБ); -развитие умения использовать

				приобретённые знания и умения для решения практических задач;
87 88	Пр.р. Уборка радиаторов отопления	2	Должны знать: -особенности уборки радиаторов отопления; Должны уметь: -производить уборку радиаторов отопления;	-формирование организаторских трудовых умений ( подготовка инвентаря и моющих средств к уборке, соблюдение ТБ); -развитие умения использовать приобретённые знания и умения для решения практических задач; -развитие умения работать в паре;
89	Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов.	1	Должны знать: -виды полов, особенности мытья полов из разных материалов;	-развитие мышления ( анализ); -развитие понятийного мышления; -развитие памяти;
90	Мастика для покрытия паркетного пола.	1	Должны знать: -понятие «паркетный пол», «мастика».	-расширение кругозора; -развитие пассивного словаря;
91 92	Порядок и правила мытья полов в помещении. Соблюдение техники безопасности при работе. Пр.р. протирка плинтусов.	2	Должны знать: - порядок и правила мытья полов в помещении; Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при уборке классного помещения, протирке плинтусов;	-развитие умения выполнять отдельные элементы трудовых операций в сфере обслуживания (уборки помещений); -формирование навыка самостоятельной работы; -развитие положительной мотивации к трудовой деятельности;
93 94	Виды швабр. Пр.р. Протирка пола с использованием верёвочной швабры.	2	Должны знать: - некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой; Должны уметь: -использовать верёвочную швабру при протирке пола;	-развитие положительной мотивации к трудовой деятельности; -формирование организаторских трудовых умений ( подготовка инвентаря к уборке, соблюдение ТБ, хранение инвентаря); -формирование трудовых умений, необходимых при работе со шваброй;

95 96	Виды швабр. Пр.р. Протирка пола с использованием швабры с губчатой насадкой	2	Должны уметь: - правильно подготавливать к работе швабру с губчатой насадкой; -использовать швабру с губчатой насадкой при протирке пола;	-формирование организаторских трудовых умений ( подготовка инвентаря к уборке, соблюдение ТБ, хранение инвентаря); -формирование трудовых умений, необходимых при работе со шваброй; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда;
97 98	Швабра - лентяйка. Прополаскивание и крепление половой тряпки на швабру-лентяйку. Пр.р. Использование лентяйки для протирки пола.	2	Должны уметь: - правильно подготавливать к работе швабру –лентяйку ( крепление половой тряпки на швабру и прополаскивание тряпки); -использовать швабру-лентяйку при протирке пола; - оценивать качество выполненной работы;	-развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда; -развитие пространственного восприятия;
99	Очистка корзины для использованной бумаги.	1	Должны знать: -назначение мусорной корзины в классном помещении; -правила очистки мусорной корзины;	-развитие внимания;
	<b>Уборка лестницы в помещении.</b>	<b>6/6</b>		
100	Лестница в школе: устройство , материалы для изготовления. Ежедневная уборка лестничных клеток.	1	Должны знать: -понятие: «внутренняя лестница здания»; устройство лестницы: ( ступени, пролет, площадка, ограждение (перила или поручни);	-расширение кругозора; -развитие памяти;

101	Рабочая одежда, инвентарь и материалы для уборки лестничных клеток. Моющие средства. Правила безопасности при уборке.	1	Должны знать: -некоторые изученные виды моющих средств; -правила безопасности при уборке лестницы;	-развитие памяти; - расширение кругозора;
102	Режимы уборки лестничных клеток. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения.	1	Должны знать: -назначение резиновых перчаток и правила бережного отношения с ними;	-формировать бережное отношение к рабочему инвентарю и средствам личной защиты;
103	Пр. р. Подметание лестницы. Уборка мусора.	1	Должны знать: -правила безопасности при уборке лестницы; Должны уметь: - правильно пользоваться щёткой и совком для подметания лестницы;	-формировать навык работы с щёткой для подметания лестницы; -воспитывать аккуратность и старательность при выполнении порученного дела;
104	Пр. р. Протирка перил (поручней)	1	Должны знать: -правила безопасности при уборке лестницы; Должны уметь: -выполнять протирку перил (поручней);	-воспитывать аккуратность и старательность при выполнении порученного дела; -формировать навык самостоятельной работы;
105	Пр. р. Мытье лестницы моющими средствами.	1	Должны знать: - некоторые изученные моющие средства для мытья лестницы; - технику безопасности при работе с моющими средствами; Должны уметь: - выполнять мытьё лестницы с применением моющих средств под контролем учителя;	-формировать навык самостоятельной работы; -воспитывать ответственность за качество выполненной работы;
	<b>Генеральная уборка помещения.</b>	<b>25/33</b>		
106	Значение генеральной уборки в	1	Должны знать:	-развитие мышления (анализ);

	помещении.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие и значение генеральной уборки помещения;</li> <li>- отличительные особенности ежедневной и генеральной уборки помещения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-расширение кругозора;</li> <li>-воспитание аккуратности и чистоплотности;</li> </ul>
107 108	Очистка и мытьё стеной панели и двери, окрашенных масляной краской. Пр. р.	2	<p style="text-align: center;">Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила очистки и мытья стеной панели и дверей, окрашенных масляной краской;</li> </ul> <p style="text-align: center;">Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно выполнять работы по мытью стеной панели и дверей с учётом их покрытия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени;</li> <li>-развитие умения оценивать результаты своего труда;</li> </ul>
109 110	Удаление пыли с панелей ,окрашенной водоэмульсионной и клеевой краской. Пр. р.	2	<p style="text-align: center;">Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила очистки и мытья стеной панели и дверей, окрашенных водоэмульсионной и клеевой краской;</li> </ul> <p style="text-align: center;">Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно выполнять работы по мытью стеной панели и дверей с учётом их покрытия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени;</li> <li>-развитие умения оценивать результаты своего труда;</li> <li>-формирование трудовых умений, необходимых при работе по удалению пыли с панелей;</li> </ul>
111 112	Уход за комнатными цветами. Пр.р. Мытьё цветочных поддонов. Удаление пыли с листьев.	2	<p style="text-align: center;">Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, необходимые для жизни и роста растений;</li> <li>- особенности листьев комнатных растений;</li> <li>- правила и режим ухода за комнатными растениями;</li> <li>-ёмкости и инвентарь для комнатных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование трудовых умений, необходимых при работе по уходу за комнатными растениями;</li> <li>-развитие умения оценивать результаты своего труда;</li> </ul>

			растений; Должны уметь: - самостоятельно читать паспорт растения по уходу; - осуществлять определение влажности земли, полив, опрыскивание, рыхление и очистку листьев комнатных растений; мытьё поддонов;	
113 114	Правила ухода за мягкой мебелью с разными покрытиями. Пр.р. Чистка дивана с помощью губки и моющего средства.	2	Должны знать: - правила ухода за мягкой мебелью с разным покрытием; - правила техники безопасности при работе с моющими средствами; Должны уметь: - проводить чистку дивана с помощью губки и моющего средства;	-обогащение положительного опыта и установка на активное использование освоенных умений и навыков для социального развития и помощи близким;
115 116	Устройство пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Техника безопасности при работе с пылесосом.	2	Должны знать: - устройство пылесоса (элементарные сведения); -порядок сборки пылесоса; Должны уметь: -использовать картинный план - инструкцию по сборке ( подготовке) пылесоса к работе; -соблюдать технику безопасности во время работы с пылесосом;	-развитие мышления (анализ, синтез); -развитие пространственного восприятия; -развитие умения соблюдать правила электробезопасности; -формирование навыка чтения технологической карты и умения следовать ей при выполнении задания;
117 118	Чистка коврового изделия и мягкой мебели пылесосом. Пр. р.	2	Должны уметь: -выполнять чистку коврового покрытия и мягкой мебели с помощью пылесоса; -оценивать качество выполненной	-развитие пространственного восприятия; -развитие умения соблюдать правила электробезопасности; -формирование трудовых умений,

			работы;	необходимых при работе с пылесосом; -развитие умения оценивать результаты своего труда;
119	Знакомство с профессией «Уборщик служебных и производственных помещений»	1	Должны знать: - обязанности, которые выполняет уборщик служебных и производственных помещений; - качества характера, умения и навыки, необходимые человеку данной специальности;	-воспитание чувства уважения к людям труда, бережного отношения к результатам их работы;
120	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1		-развитие памяти, внимания;
121 122	Контрольная работа №2 по темам: «Ежедневная уборка служебных помещений», «Уборка лестницы в помещении», «Генеральная уборка помещений». Работа над ошибками.	2	Должны знать: - пройденный материал по итогам второй четверти –к/р выполняется по первому варианту;	-формирование навыка самостоятельной работы и навыка самоконтроля; -развитие памяти;
123 124	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке классного помещения» Пр. р. Проведение генеральной уборки класса.	2	Должны знать: - основные виды работ по выполнению генеральной уборки классного помещения; - требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; - с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ	-развитие связной устной речи; -формирование трудовых умений, необходимых при выполнении генеральной уборки помещения; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда;

			«Определение вида работ по генеральной уборке классного помещения»; - выполнять генеральную уборку класса под контролем и с помощью учителя;	
125 126	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке коридора» Пр.р. проведение генеральной уборки коридора.	2	Должны знать: - основные виды работ по выполнению генеральной уборки коридора; - требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; - с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке коридора»; - выполнять генеральную уборку коридора под контролем и с помощью учителя;	-развитие связной устной речи; -формирование трудовых умений, необходимых при выполнении генеральной уборки помещения; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда;
127 128	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке детской раздевалки» Пр.р генеральная уборка детской раздевалки	2	Должны знать: - основные виды работ по выполнению генеральной уборки детской раздевалки; - требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; - с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ	-развитие связной устной речи; -формирование трудовых умений, необходимых при выполнении генеральной уборки помещения; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда; -развитие умения работать в команде;

			«Определение вида работ по генеральной уборке детской раздевалки»; - выполнять генеральную уборку раздевалки под контролем и с помощью учителя;	
129 130	Составление устного рассказа по готовому плану «Определение вида работ по генеральной уборке лестницы» Пр.р генеральная уборка лестницы.	2	Должны знать: - основные виды работ по выполнению генеральной уборки лестницы; - требования к выполнению работ при проведении генеральной уборки; Должны уметь: - соблюдать технику безопасности при выполнении уборки; - с помощью учителя и по готовому плану составлять устный рассказ «Определение вида работ по генеральной уборке лестницы»; - выполнять генеральную уборку лестницы под контролем и с помощью учителя;	-развитие связной устной речи; -формирование трудовых умений, необходимых при выполнении генеральной уборки помещения; -развитие умений выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени; -развитие умения оценивать результаты своего труда; -развитие умения работать в команде;
		<b>72/90</b>		
131	Вводное занятие.	1		
	<b>Гигиена питания.</b>	<b>13/17</b>		
132	Продукты: виды, значение для питания.	1	Должны знать: -названия самых полезных продуктов питания : фрукты-овоци, рыба, мясо, крупы, хлеб, соки, молочные продукты; -значение продуктов питания для жизни и здоровья человека (элементарные сведения);	-развитие мышления ( анализ, классификация); - развитие навыка самостоятельной работы;

			<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать наиболее полезные продукты питания из предложенных, заполнять индивидуальный дневник «Продукты, которые ты ешь каждый день»;</li> </ul>	
133 134	Гигиенические требования к хранению пищи.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- как правильно хранить продукты питания;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать с помощью учителя содержание упаковки о продуктовом товаре: название, условия хранения, дату изготовления и срок хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие памяти и внимания;</li> <li>- формирование внимательного отношения к продуктам питания и их хранению;</li> </ul>
135 136	Изменение качества продуктов в результате долгого хранения. Признаки порчи продуктов.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные признаки порчи продуктов питания;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- под руководством учителя проводить эксперимент по выявлению оптимальных условий хранения хлеба «Условия хранения хлеба»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование любознательности, умения проводить наблюдения, сравнения, формулировать выводы по увиденному;</li> <li>- воспитание ответственности за сохранение своего здоровья и здоровья близких;</li> </ul>
137 138	Гигиенические требования к приготовлению пищи.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиенические требования к приготовлению пищи (элементарные сведения);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование санитарно-гигиенических навыков;</li> <li>- формирование основ правильного рационального питания;</li> </ul>
139 140	Пищевое отравление: состояние человека, профилактика.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- причины пищевых отравлений (элементарные сведения);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование санитарно-гигиенических навыков;</li> <li>- формирование основ правильного</li> </ul>

			- симптомы проявления пищевых отравлений; - меры профилактики пищевых отравлений;	рационального питания;
141 142	Личная гигиена работников общественного питания.	2	Должны знать: - роль соблюдения личной гигиены работников общественного питания в организации здорового питания людей; - требования к соблюдению личной гигиены;	- формирование санитарно-гигиенических навыков;
143 144	Профилактическое медицинское обследование работников пищеблока.	2	Должны знать: - элементарные сведения о профилактическом медицинском обследовании работников пищеблоков; о значении данного обследования;	- развитие кругозора; - формирование санитарно-гигиенических навыков;
	<b>Обработка оборудования и уборка на кухне.</b>	<b>34/ 42</b>		
145 146	Помещение кухни. Поверхности для уборки на кухне, особенности уборки.	2	Должны знать: - для чего нужно кухонное помещение; - виды поверхностей для уборки на кухне; особенности их уборки;	- расширение кругозора; - развитие мышления ( сравнение, анализ); - развитие памяти ( условные знаки для обозначения вида поверхности);
147 148	Последовательность уборки кухни.	2	Должны знать: - виды работ по уборке кухни, режим уборки; Должны уметь: - совместно с учителем составлять устный рассказ по готовым вопросам «Уборка кухни»	- развитие связной устной речи; - развитие памяти; - развитие понятийного мышления;

149 150	Чистка кафеля. Пр. р.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-для чего используется кафель на кухне;</li> <li>-какие специальные средства и приспособления (мягкие щётки, скребки)используют для чистки кафеля;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-под контролем учителя выполнять чистку кафеля в кабинете СБО, в обеденном зале школьной столовой);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие словарного запаса;</li> <li>- формирование умения работать со специальными приспособлениями для чистки кафеля;</li> <li>- развитие умения оценивать качество выполненной работы;</li> <li>-воспитание аккуратности при выполнении работ, старательности;</li> </ul>
151 152	Чистка кухонных шкафов с разными поверхностями. Пр. р.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды поверхностей мебели;</li> <li>правила ухода за поверхностями с разными покрытиями;</li> <li>-режим уборки кухонных шкафов;</li> <li>-правила техники безопасности при уборке шкафов на кухне;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать знания об особенностях уборки мебели с разным покрытием в практической работе;</li> <li>-соблюдать технику безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие внимания;</li> <li>-развитие мышления ( анализ; установление причинно-следственных связей);</li> <li>- формирование общетрудовых умений;</li> <li>- формирование навыка самостоятельной работы;</li> </ul>
153 154	Чистка кухонной раковины. Пр.р.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила по чистке кухонной раковины из нержавеющей стали;</li> <li>-приспособления для чистки раковины, изученные моющие средства;</li> <li>-правила техники безопасности при чистке кухонной раковины;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие кругозора;</li> <li>- формирование общетрудовых навыков;</li> <li>- развитие умений оценивать качество выполненной работы;</li> <li>- формирование навыка самостоятельной работы;</li> </ul>

			<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать технику безопасности;</li> <li>-под контролем учителя осуществлять чистку кухонной раковины;</li> </ul>	
155 156	Кухонная бытовая техника и оборудование.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- названия кухонной бытовой техники и оборудования: холодильник, посудомоечная машина, микроволновая печь; кухонная плита ,вытяжка;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие памяти и внимания;</li> <li>-развитие активного словаря;</li> </ul>
157 158	Инвентарь и средства для чистки кухонной бытовой техники и оборудования.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-чистящие средства для кухонной бытовой техники: гели, жидкости, спреи;</li> <li>-инвентарь, необходимый для ухода за кухонным оборудованием;</li> <li>-понятие «электрооборудование»;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-читать назначение средства на этикетке;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие внимания; памяти;</li> <li>-развитие активного словаря;</li> </ul>
159 160	Бытовой холодильник: устройство холодильника.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основной бытовой кухонный прибор для хранения продуктов – холодильник;</li> <li>-элементарные сведения об устройстве холодильника: холодильная камера, морозильная камера;</li> <li>- правила хранения и размещения продуктов в холодильнике – по картинной опоре;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие понятийного мышления;</li> <li>-развитие мышления: сравнение, обобщение, установление причинно-следственных связей;</li> <li>-развитие связной устной речи;</li> <li>-развитие умений работать по инструкции;</li> </ul>

			<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить несложный опыт по готовому плану; давать описание полученных результатов, формулировать с помощью учителя выводы о результатах проведённых опытов;</li> </ul>	
161 162	Правила пользования холодильником. Правила хранения продуктов.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила пользования холодильником;</li> <li>-правила хранения продуктов в холодильнике;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться холодильником;</li> <li>- правильно подготовить продукты к хранению в холодильнике;</li> <li>-проверять правильность хранения продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие мышления: анализ;</li> <li>-развитие внимания;</li> </ul>
163 164	Три зоны уборки холодильника. Правила гигиенической уборки холодильника (размораживание, мытьё и протирка холодильника)	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила размораживания, мытья и протирки холодильника;</li> <li>-правила трёх зон уборки;</li> <li>-режим мытья холодильника с ручной разморозкой; мытьё современных холодильников, не требующих разморозки;</li> <li>-правила безопасности с электроприборами;</li> <li>-средства для мытья холодильника (изученные виды);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие внимания, памяти;</li> <li>-воспитание привычки к чистоте, аккуратности;</li> <li>-воспитание потребности к здоровому образу жизни;</li> </ul>
165 166	Пр.р. Размораживание, мытьё и протирка холодильника.	2	<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-под контролем учителя</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание старательностичистоплотности;</li> </ul>

			размораживать и проводить мытьё холодильника; - правильно выбирать моющие средства для мытья холодильника;	- развитие внимания; -развитие навыка самоконтроля; - обучение работать в паре; - формирование навыка самостоятельной работы;
167 168	Виды кухонных плит. Поверхности кухонных плит. Правила чистки.	2	Должны знать: -виды кухонных плит; поверхности кухонных плит; -части плиты (элементарные сведения): варочная поверхность, духовой шкаф, конфорки, противни и решётки; - правила чистки поверхности плит из различных материалов: эмаль, нержавейка, стеклокерамика; подбор чистящих средств и приспособлений;	-расширение кругозора; - обогащение словарного запаса; -развитие памяти и внимания;
169 170	Правила безопасности при пользовании электричеством.	2	Должны знать: - правила безопасности при пользовании электричеством; -номера телефонов экстренных служб; Должны уметь: -соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством; -узнавать и называть (читать) знаки, которые показывают, что нельзя делать при обращении с электроприборами;	-воспитание потребности к выполнению правил безопасности при пользовании электроприборами; - воспитание ответственности; - развитие памяти;
171 172	Пр.р. Чистка поверхности электроплиты с эмалевым покрытием.	2	Должны знать: -основные требования и моющие средства для чистки электроплиты с эмалевым покрытием;	-воспитание старательности, аккуратности при выполнении заданной работы; -развитие умения доводить начатое

			<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-под контролем учителя выполнять чистку поверхности плиты с эмалевым покрытием;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности;</li> </ul>	<p>дело до конца, умения критически оценивать результаты своего труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыка самостоятельной работы;</li> </ul>
173 174	Пр.р. Чистка духовки, микроволновой печи.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасности при пользовании электричеством;</li> <li>-номера телефонов экстренных служб;</li> <li>- основные требования и моющие средства для чистки микроволновой печи, духовки; Должны уметь:</li> <li>-соблюдать правила безопасности при пользовании электричеством;</li> <li>-под контролем учителя выполнять чистку духовки и микроволновой печи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание желания и стремления выполнять работу качественно;</li> <li>- развитие навыка самоконтроля и самооценки;</li> <li>- формирование навыка самостоятельной работы;</li> </ul>
175 176	Правила безопасности при пользовании газом.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасности при пользовании газом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование навыка безопасного поведения в быту при пользовании газом;</li> <li>- расширение кругозора;</li> </ul>
177 178	Пр.р. Уборка кухни.	2	<p>Должны знать:</p> <p>последовательность уборки кухни;</p> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно, с незначительной помощью учителя, проводить уборку кухни ( выполнять такие виды работ, как : мойка посуды вручную, протирка поверхности шкафов, рабочего стола, чистка поверхности плиты, чистка раковины);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие навыка самостоятельной работы;</li> <li>- развитие самоконтроля и взаимоконтроля;</li> <li>- развитие умения работать в коллективе;</li> </ul>

			-соблюдать технику безопасности при проведении уборки; -планировать ход работы в беседе с учителем;	
	<b>Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.</b>	<b>20/26</b>		
179 180	Экскурсия в школьную столовую. Основные цеха пищеблока, назначения, устройства.	2	Должны знать: -понятие «пищеблок»; -основные цеха пищеблока: горячий, холодный, мясной, мучной, овощной, хлеборезка, моечное отделение; - назначение и устройство данных цехов;	-развитие внимания, памяти; -расширение кругозора;
181 182	Санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания.	2	Должны знать: -санитарные требования к территории и помещениям предприятия общественного питания – по готовой опоре;	-формирование понятийного мышления; внимания, памяти;
183 184	Правила уборки моечного отделения.	2	Должны знать: -правила уборки отделения;	-формирование понятийного мышления; внимания, памяти;
185 186	Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора.	2	Должны знать: -названия уборочного инвентаря и его назначение при использовании; -требования ,предъявляемые контейнерам для мусора; Должны уметь: -правильно подбирать инвентарь, приспособления для уборки;	-развитие мышления ( анализ, синтез); - развитие памяти;
187 188	Правила сбора, хранения и удаления отбросов.	2	Должны знать: - правила сбора, хранения и удаления отбросов;	-развитие памяти; -развитие аккуратности при выполнении порученного задания;

			Должны уметь: -осуществлять сбор пищевых отбросов под контролем учителя;	
189 190	Моющие средства: назначение, пользование, техника безопасности. Пр.р. Чистка моечной ванны.	2	Должны знать: -некоторые изученные моющие средства, их назначение; - технику безопасности при использовании моющих средств; Должны уметь: -под контролем учителя выполнять чистку моечной ванны с использованием моющих средств;	-формирование навыка самостоятельной работы; - развитие памяти; внимания;
191 192	Пр.р. Мытьё стен с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.	2	Должны уметь: - под контролем учителя выполнять мытьё стен с разным покрытием ( кафель, краска); - правильно подбирать инвентарь и приспособления для работы; - с помощью учителя подбирать моющие средства; -соблюдать технику безопасности при работе, технику безопасности с моющими средствами;	- развитие умения оценивать качество выполненной работы; -воспитание аккуратности при выполнении работ, старательности;
193 194	Пр.р. Мытьё полов с разным покрытием. Подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств.	2	Должны уметь: -самостоятельно мыть полы с разным покрытием ( плитка, линолеум); использовать на практике правила по мытью полов с разным покрытием; -осуществлять подбор инвентаря для уборки и подбор моющих средств ( с помощью учителя)	-формирование общетрудовых умений и навыков; - формирование навыков самостоятельной работы; -воспитание ответственности за порученное дело;

			-осуществлять уборку с использованием освоенных приёмов; -соблюдать технику безопасности при работе, технику безопасности с моющими средствами;	
195 196	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	2		-развитие долговременной памяти; -развитие понятийного мышления;
197 198	Контрольная работа №3 по темам: Гигиена питания. Обработка оборудования и уборка на кухне. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания. Работа над ошибками.	2	-пройденный материал по итогам третьей четверти; -к/р выполняется по первому варианту (см. КИМы)	-формирование навыка самостоятельной работы; навыка самоконтроля; -воспитание старательности, аккуратности;
	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.</b>	<b>4/6</b>		
199 200	Экскурсия в школьную столовую. Наблюдение за накрытием столов к обеду	2	Должны знать: -понятие «обеденный зал»; «обеденный стол»; - правила накрытия столов к обеду;	формирование наблюдательности; -развитие памяти;
201 202	Пр. р. Мытьё столов. Правильное расположение стульев.	2	Должны уметь: -самостоятельно протирать стол ( промывать) после приёма пищи; -правильно расставлять ( располагать) стулья, выполняя уборку зала после приёма пищи;	формирование навыка самостоятельной работы; - воспитание аккуратности, трудолюбия;
		<b>70/86</b>		
203	<b>Вводное занятие.</b>	<b>1/1</b>		

	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.</b>	<b>5/5</b>		
204	Пр.р. Наполнение и размещение на столе прибора со специями	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие «специи», основные специи</li> <li>–соль, перец;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить прибор, предназначенный для специй;</li> <li>- наполнять данный прибор специями и размещать на столе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие кругозора и активного словаря;</li> <li>- развитие вкусовых восприятий;</li> <li>-формирование эстетического вкуса;</li> </ul>
205 206	Правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки посуды	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила обращения с тележкой для сбора и транспортировки грязной посуды;</li> <li>-правила разгрузки тележки в моечное отделение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие внимания, памяти;</li> </ul>
207	Пр.р. Сбор грязной посуды со стола и разгрузка тележки в моечное отделение.	1	<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сбор грязной посуды со стола;</li> <li>- доставлять грязную посуду в моечное отделение;</li> <li>-планировать ход выполняемой работы в беседе с учителем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование ответственности, аккуратности;</li> <li>-развитие устной связной речи;</li> </ul>
208	Пр.р. Сортировка посуды по видам.	1	<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сортировку посуды после обеда по видам и её транспортировку в моечное отделение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>формирование ответственности, аккуратности;</li> </ul>
	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и</b>	<b>15 /19</b>		

	<b>тары на предприятии общественного питания.</b>			
209 210	Посуда. Кухонная посуда и инвентарь. Виды, назначение.	2	Должны знать: -виды посуды и инвентаря по назначению; -название кухонной посуды ( виды, назначение);	-развитие мышления (классификация, анализ, обобщение);
211 212	Мытьё кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления.	2	Должны знать: -правила и требования к мытью кухонной посуды: санитарные требования, моющие средства и приспособления;	-расширение кругозора; - развитие понятийного мышления;
213 214	Кухонная посуда из чугуна, жаропрочной керамики и стекла. Правила ухода.	2	Должны знать: -правила ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла; -средства и приспособления для ухода за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла; Должны уметь: -определять материал, из которого изготовлена посуда: чугун, жаропрочная керамика, стекло; -составлять рассказ по плану – вопроснику «Уход за посудой из чугуна, жаропрочной керамики, стекла»	-развитие мышления: классификация, установление причинно-следственных связей; -развитие связной устной речи; -расширение кругозора;
215 216	Кухонная посуда алюминиевая, эмалированная и никелированная. Пр.р. Правила ухода (чистка и мытьё) алюминиевой, эмалированной и	2	Должны знать: -правила ухода за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой; -средства и приспособления для ухода за алюминиевой,	-развитие умений самостоятельно чистить и мыть кухонную посуду; -воспитание трудолюбия; -формирование самооценки и взаимооценки;

	никелированной посуды.		эмалированной и никелированной посудой; Должны уметь: - с помощью учителя определять материал, из которого изготовлена посуда; -составлять рассказ по плану – вопроснику «Уход за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой» -осуществлять чистку и мытьё алюминиевой, эмалированной и никелированной посуды;	
217 218	Чистка разделочной доски. Пр.р.	2	Должны знать: -особенности обработки деревянного кухонного инвентаря; Должны уметь: -под контролем учителя выполнять чистку деревянной разделочной доски;	-расширение кругозора; - формирование общетрудовых умений; -развитие умений выполнять чистку деревянной разделочной доски; -формирование навыков самообслуживания ( мытьё посуды);
219 220	Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда.	2	Должны знать: -понятие «столовая посуда»; - название столовой посуды ( виды, назначение); -материал, из которого изготовлена посуда: керамическая посуда и стеклянная;	-развитие мышления: классификация; -развитие памяти;
221 222	Свойства керамики и стекла, приемы и средства мытья. Просушка, хранение.	2	Должны знать: -элементарные свойства керамики и стекла; -приёмы ,средства мытья и ухода за данной посудой;	-развитие мышления: классификация, установление причинно-следственных связей; -развитие памяти;

			-правила просушки посуды и её хранения;	
223	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1	Должны знать: -понятие «столовые приборы»; - виды и назначение приборов; -правила чистки и мытья столовых приборов;	-расширение кругозора; -развитие памяти; - обогащение словарного запаса;
	<b>Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей.</b>	5/7		
224	Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка.	1	Должны знать: -понятия «обеденный стол», «сервировка стола»; Должны уметь: - с помощью учителя накрывать стол к обеду ( выполнять сервировку стола);	-развитие эстетического вкуса; -формирование общетрудовых умений и навыков: ориентация в деталях, планирование работы; -развитие зрительно-пространственного восприятия;
225 226	Пр. р. Подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу.	2	Должны знать: -понятие «салфетница» - назначение бумажных салфеток за обеденным столом; Должны уметь: - пользоваться бумажными салфетками во время и после еды; - подготавливать и красиво складывать салфетки в салфетницу ( 1-2 способа);	-развитие эстетического вкуса; -развитие зрительно-пространственного восприятия; -развитие мелкой моторики; -воспитание настойчивости и трудолюбия; -формирование санитарно-гигиенических навыков;
227 228	Правила этикета. Соблюдение санитарно-гигиенических требований во время еды.	2	Должны знать: -понятие «этикет»; -элементарные правила соблюдения этикета за столом;	-формирование санитарно-гигиенических навыков; -воспитание культуры поведения; -развитие навыка самоконтроля;

			Должны уметь: - соблюдать во время еды санитарно-гигиенические требования и элементарные правила этикета;	
	<b>Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа в пищеблоке.</b>	<b>22/28</b>		
229 230	Экскурсия в моечное отделение пищеблока школьной столовой. Организация работы отделения. Обязанности мойщицы посуды. Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение.	2	Должны знать: - назначение и элементарные сведения по организации моечного отделения пищеблока; - обязанности мойщика посуды; - спецодежду, необходимую для мойщика посуды; её назначение, уход и хранение; - правила техники безопасности при работе в моечном отделении пищеблока;	- развитие наблюдательности и любознательности; - расширение кругозора; - развитие внимания, памяти;
231 232	Экскурсия в моечное отделение. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания.	2	Должны знать: - основное оборудование моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначение: стол для сбора пищевых отходов, 2-х секционная моечная ванна, 3-х секционная моечная ванна, полка и сетка для ополаскивания и сушки посуды, шкаф для хранения посуды;	- развитие памяти; - обогащение словарного запаса; - расширение кругозора;
233	Правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды)	1	Должны знать и соблюдать: - правила безопасности при работе в моечном цехе (при мойке посуды)	- развитие ответственности; - развитие внимания;
234	Порядок мытья посуды.	1	Должны знать:	- развитие общетрудовых умений и

	Приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь)		- порядок мытья посуды; - приспособления и материалы для мытья посуды (ерши, щётки, ветошь); Должны уметь: -составлять устный рассказ о порядке мытья посуды; -восстанавливать план порядка мытья посуды;	навыков ( планирование работы); -развитие памяти;
235	Моющие средства: виды, правила составления растворов. Безопасное использование.	1	Должны знать: - виды, названия моющих средств, предназначенных для мытья посуды; -правила безопасного использования моющих средств;	-расширение кругозора, памяти;
236	Экскурсия в моечное отделение Наблюдение за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах.	1	Должны знать: -основное оборудование моечного отделения для мытья посуды вручную; его назначение; Должны уметь: - наблюдать за работой мойщицы посуды ( за мытьём посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах);	-развитие любознательности; умения наблюдать за ходом работы; -развитие общетрудовых умений и навыков ( ориентирование в деталях);
237 238	Режим мытья столовой посуды. Режим мытья стеклянной посуды и столовых приборов.	2	Должны знать: - режим мытья столовой посуды; - режим мытья столовой посуды; Должны уметь: -составлять устный рассказ по готовому плану-вопроснику «Режим мытья посуды»;	-развитие общетрудовых умений и навыков ( планирование работы, ориентирование в деталях);
239 240	Режим мытья кухонной посуды разного назначения. От чего зависит режим мытья	2	Должны знать: - режим мытья кухонной посуды разного назначения;	-формирование понятийного мышления; - развитие долговременной памяти;

	посуды.		Должны уметь: - отвечать на вопросы теста « От чего зависит режим мытья посуды»;	
241 242	Посудомоечная машина: виды, устройство, правила безопасности	2	Должны знать: -понятие «посудомоечная машина», виды посудомоечных машин: бытовые, профессиональные (с фронтальной загрузкой, купольные, конвейерного типа); -элементарные сведения об устройстве и работе посудомоечной машины; - правила безопасности при использовании посудомоечной машины;	-развитие внимания, памяти; -расширение кругозора;
243 244	Экскурсия в моечный цех. Наблюдение за подготовкой посудомоечной машины к работе. Цикл мойки в посудомоечной машине.	2	Должны знать: -правила подготовки посудомоечной машины к работе ( по готовой опоре); -цикл мойки посуды в машине (по готовому плану); Должны уметь: -составлять план работы посудомоечной машины из готовых пунктов плана; -наблюдать за работой посудомоечной машины;	-развитие умения наблюдать; -развития внимания; -развитие общетрудовых умений и навыков ( планирование работы, ориентирование в деталях);
245 246	Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	2		-развитие долговременной памяти; -развитие понятийного мышления;
247 248	Контрольная работа по итогам года (тестирование,	2	-пройденный материал по итогам года;	-формирование навыка самостоятельной работы;

	практическое задание) Темы: Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания. Работа над ошибками.		-к/р выполняется по первому варианту (см. КИМы)	навыка самоконтроля; -воспитание старательности, аккуратности;
249 250	Мытьё посуды вручную.	2	Должны знать: -порядок мытья посуды вручную (стаканы, столовые приборы, последние- кастрюли и сковородки); - правила ухода за кожей рук при мытье посуды; - рабочую одежду для мытья посуды; -какую посуды нельзя мыть в машине и почему;	-формирование понятийного мышления; - развитие мышления (установление причинно-следственных связей);
	<b>Первичная обработка овощей.</b>	<b>10/14</b>		
251 252	Овощи (капуста, лук, салат, шпинат): питательная ценность. Требования к качеству и хранению овощей. Пр.р. Определение качества овощей. Признаки порчи овощей.	2	Должны знать: -элементарные сведения о питательной ценности овощей; -признаки порчи овощей; -требования к качеству хранения овощей;  Должны уметь: - определять качество овощей по их внешнему виду;	-развитие внимания; - расширение кругозора; - развитие мышления (анализ);
253 254	Обработка овощей: машины и инструменты, правила	2	Должны знать: -инструменты, которые	-развитие внимания ,памяти; -развитие мышления (анализ, синтез);

	безопасности. Подбор инструментов для обработки овощей. Пр.р.		используются для обработки овощей; - названия специальных машин, которые используются для обработки овощей; -правила безопасности при обработке овощей; Должны уметь: -подбирать инструменты для обработки овощей;	-формирование навыка самостоятельной работы;
255 256	Первичная обработка. Сортировка, мытье и очистка овощей вручную Пр.р. Нарезка овощей соломкой, кольцами, полукольцами, шашками.	2	Должны уметь: -под контролем учителя проводить сортировку, мытьё и очистку овощей; - под контролем и с помощью учителя выполнять нарезку овощей разными способами;	-развитие общей и мелкой моторики; -развитие умения ориентироваться в деталях; -формирование навыка самоконтроля; -воспитание трудолюбия, самостоятельности; -формирование умений выполнять нарезку овощей с использованием ножа;
257 258	Обработка и замачивание сушёных овощей. Отжимание рассола.	2	Должны знать: - обработки сушёных овощей; Должны уметь: -замачивать сушёные овощи; отжимать рассол;	-развитие общетрудовых навыков: ориентирование в деталях; - развитие самостоятельности;
259 260	Понятие отходы при обработке овощей: виды, использование	2	Должны знать: - понятие «отходы при обработке овощей»: виды, их использование;	-расширение кругозора; -формирование санитарно-гигиенических навыков;
	<b>Обработка корнеплодов в условиях пищеблока.</b>	5/5		
261	Корнеплоды. Виды. Основные требования к обработке, нормы	1	Должны знать: -понятие «корнеплоды», виды;	-развитие общетрудовых умений: ориентировка по образцу выполненной

	отходов. Пр.р Определение пригодности корнеплода.		- основные требования к обработке, нормы отходов; Должны уметь: - определять пригодности корнеплода по внешнему виду и во время первичной обработки; -осуществлять переборку корнеплодов (картофель, морковь);	операции (отбору, мытью, очистке); -развитие внимания;
262	Экскурсия в школьную столовую. Оборудование овощного цеха. Картофелечистка: назначение, пользование, техника безопасности.	1	Должны знать: - оборудование овощного цеха; - назначение картофелечистки, элементарные представления о работе данной машины, технику безопасности; Должны уметь: -наблюдать за работой картофелечистки;	-развитие наблюдательности; - развитие памяти;
263 264	Нож для дочистки корнеплодов и правила безопасной работы с ним. Пр.р. Чистка картофеля и моркови вручную. Мытьё зелени.	2	Должны знать: - инструменты для очистки и дочистки корнеплодов, правила безопасной работы с ними; Должны уметь: -чистить вручную картофель и морковь; - мыть зелень;	-развитие общей и мелкой моторики; - развитие навыков самостоятельности: -формирование умений чистить самостоятельно овощи с использованием ножа;
265	Проверочная работа по темам: Первичная обработка овощей. Обработка корнеплодов в	1		-формирование навыка самостоятельной работы; самоконтроля; -развитие долговременной памяти;

	условиях пищеблока.			
	<b>Повторение.</b>	<b>7/5</b>		
266	Пр.р. чистка и мытьё кухонной и столовой посуды.	1	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ухода за кожей рук при мытье посуды;</li> <li>- рабочую одежду для мытья посуды;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно мыть столовую и кухонную посуду в кухонной раковине, использовать необходимые приспособления и материалы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие навыков самообслуживания;</li> <li>- развитие общей и мелкой моторики;</li> <li>- воспитание настойчивости и трудолюбия;</li> <li>- формирование навыков самообслуживания (мытьё посуды);</li> </ul>
267 268	Пр.р. Уборка служебного помещения. Протирка пола с использованием швабры.	2	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- некоторые виды швабр: верёвочная, с губчатой насадкой, лентяйка, с прямоугольной платформой;</li> </ul> <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать швабры при протирке пола;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие положительной мотивации к трудовой деятельности;</li> <li>- формирование организаторских трудовых умений (подготовка инвентаря к уборке, соблюдение ТБ, хранение инвентаря);</li> <li>- формирование трудовых умений, необходимых при работе со шваброй;</li> <li>- развитие коммуникативных навыков;</li> </ul>
269 270	Пр.р. Уборка пришкольной территории от мусора.	2	<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологически правильно держать инструменты во время работы (грабли, щипцы для мусора) и следить за своей осанкой;</li> <li>- соблюдать технику безопасности при работе с граблями;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков трудолюбия, самостоятельной работы;</li> <li>- развитие общетрудовых умений: планирование работы, ориентация в деталях;</li> </ul>
272	Пр.р. Вскопывание приствольных кругов лопатой.	1	<p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- под контролем учителя вскапывать приствольные круги деревьев;</li> <li>- соблюдать технику безопасности при работе с лопатой;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыка самостоятельной работы с лопатой при вскапывании приствольных кругов деревьев, навыка самоконтроля;</li> <li>- воспитание аккуратности, трудолюбия,</li> </ul>

			-соблюдать правила перекопки приствольных кругов;	выносливости; -развитие умения работать в паре;
--	--	--	--	--

### Используемый учебно-методический комплект

1. Галина А.И., Головинская Е.Ю. " Подготовка младшего обслуживающего персонала» 7 класс". Учебник для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам по курсу «Технология». Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.
2. Галина А.И., Головинская Е.Ю. "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала» Электронное приложение к учебнику. 7 класс". Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.
3. Головинская Е.Ю. , "Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала». Рабочая тетрадь. 7 класс. Изд. «Современные образовательные технологии», Самара, 2014г.

## Контрольно – измерительные материалы

Контрольная работа №1 по темам  
« Работа на пришкольном участке. Ручная стирка одежды. Машинная стирка белья»

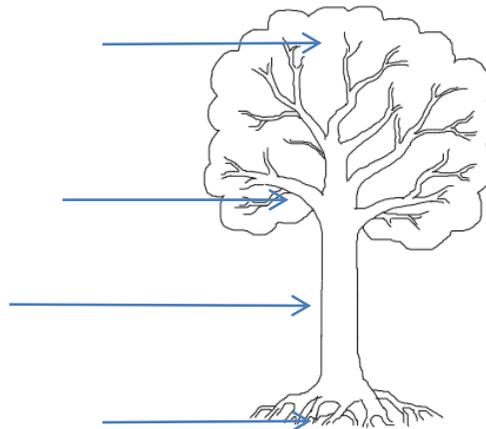
Вариант №2.

1.Перечислите названия деревьев, растущих на пришкольном участке:

---

---

2.Подпишите части дерева:

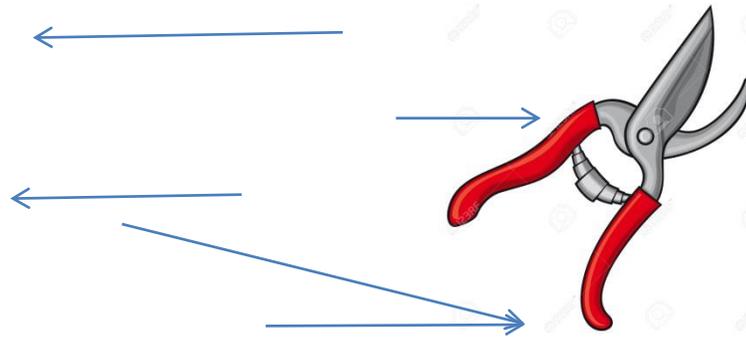


3.Подпишите название инструментов:

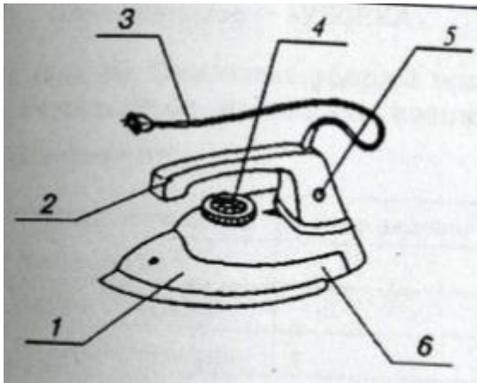


( сучкорез, садовая пила, секатор )

4. Подпишите части секатора:



( опорное лезвие, рабочее лезвие, возвратная пружина, ручки )



3. Подпишите части утюга:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

( ручка, корпус, подошва, электрический шнур, сигнальная лампа, терморегулятор)

Практическая работа:

Прочитайте инструкцию (ярлык-этикетку) по уходу за одеждой

Платье: 

Контрольная работа №1 по темам  
« Работа на пришкольном участке. Ручная стирка одежды. Машинная стирка белья»

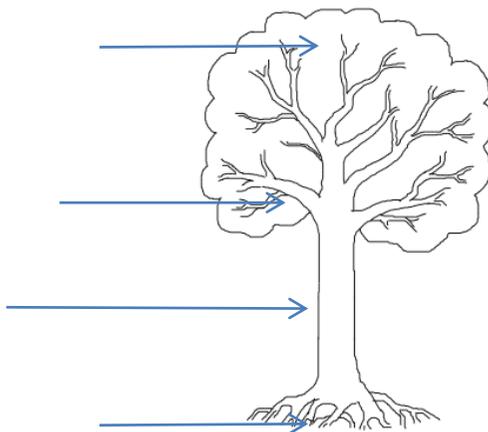
Вариант №1.

1.Перечислите названия деревьев, растущих на пришкольном участке:

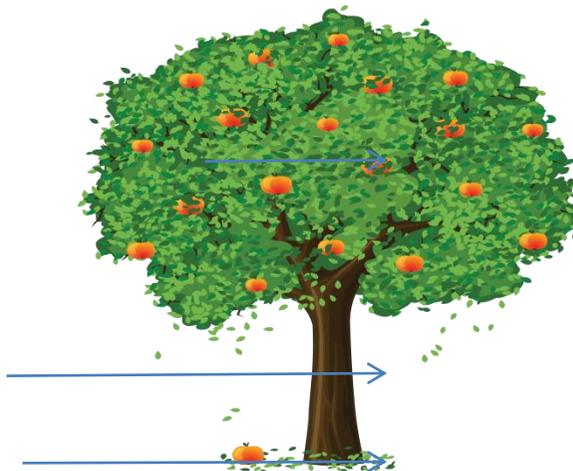
а) Листопадные деревья: \_\_\_\_\_

б) Вечнозелёные деревья: \_\_\_\_\_

2.Подпишите части дерева:



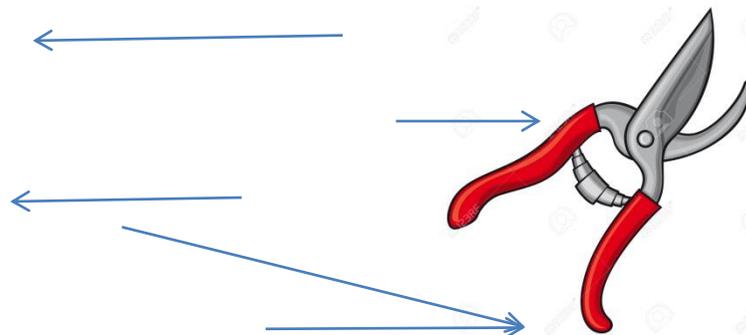
3. Отметьте на рисунке плодового дерева следующие части: корневую шейку, штамп, центральный проводник (лидер).



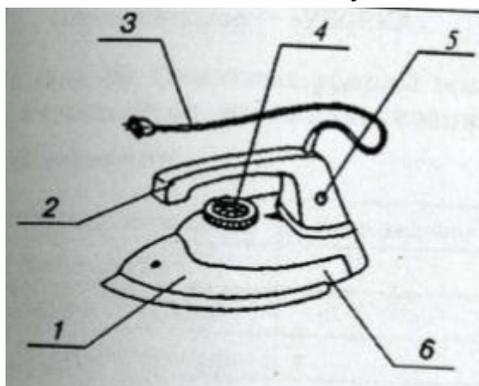
4. Подпишите название инструментов:



5. Подпишите части секатора:



6. Подпишите части утюга:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

Практическая работа:

Прочитайте инструкцию (ярлык-этикетку) по уходу за одеждой

Платье:     

Контрольная работа №2 по темам:  
«Ежедневная уборка служебных помещений», «Уборка лестницы в помещении», «Генеральная уборка помещений».

Вариант №1.

1. Определите вид полового покрытия:



Слова для справок: паркет, плитка, крашеный деревянный пол, линолеум, ламинат

2. Опишите особенности мытья крашеного деревянного пола: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Опишите устройство лестницы:



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Назовите части пылесоса:



5. Восстановите порядок сборки пылесоса:

№№	Порядок сборки
----	----------------

	Включи штепсель в розетку
	Соедини трубу и насадку
	Включи пылесос – нажми кнопку «Пуск»
	Соедини шланг с трубой и насадкой
	Присоедини шланг с насадкой к корпусу

6. Определите виды швабр на рисунках:



---

---



---

---

---

Опорный словарь:

- Швабра с отжимом , с губчатой насадкой в виде валика;
- Швабра для мытья пола с насадкой- платформой
- Швабра с отжимом верёвочная
- Деревянная (тряпичная) швабра

Практическая работа: генеральная уборка учебного кабинета

Контрольная работа №2 по темам:  
«Ежедневная уборка служебных помещений», «Уборка лестницы в помещении», «Генеральная уборка помещений».

Вариант №2.

1. Определите вид полового покрытия:



---

*Слова для справок: паркет, плитка, крашенный деревянный пол, линолеум, ламинат*

2. Опишите устройство лестницы:



---

---

---

3. Назовите части пылесоса:



(корпус, труба, насадка, шланг)

5. Восстановите порядок сборки пылесоса:

№№	Порядок сборки
	Включи штепсель в розетку
	Соедини трубу и насадку
	Включи пылесос – нажми кнопку «Пуск»
	Соедини шланг с трубой и насадкой
	Присоедини шланг с насадкой к корпусу

6. Определите виды швабр на рисунках:



---

---



---

---

---

Опорный словарь:

- Швабра с отжимом , с губчатой насадкой в виде валика;
- Швабра для мытья пола с насадкой- платформой
- Швабра с отжимом верёвочная
- Деревянная (тряпичная) швабра

Практическая работа: генеральная уборка учебного кабинета

Контрольная работа №3 по темам:

Гигиена питания. Обработка оборудования и уборка на кухне. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.

Вариант №1

1. Устройство холодильника. Подпишите части холодильника:



*(холодильная камера, морозильная камера)*

Обозначьте красным кружком место в холодильнике, где долго хранятся замороженные продукты.

2. Определите виды кухонных плит:

1



2



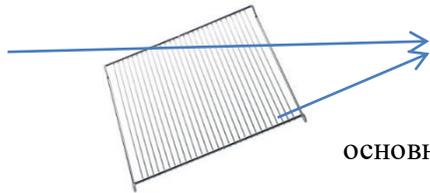
3



1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_

*(газовая плита, электроплита с конфорками, плита со стеклокерамической варочной поверхностью)*

3. Перечислите, из каких частей состоит плита:



4. Назовите

основные цеха школьного

пищеблока: \_\_\_\_\_

---

---

5. Запишите последовательность уборки кухни:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

*(шкафы, посуда, плита, рабочий стол, мойка разных поверхностей, раковина, пол)*

6. Перечислите признаки порчи  
продуктов: \_\_\_\_\_

---

Практическая работа: чистка кухонной раковины

Контрольная работа №3 по темам:

Гигиена питания. Обработка оборудования и уборка на кухне. Уборка территории и помещений на предприятии общественного питания.

Вариант №2

1. Устройство холодильника. Подпишите части холодильника:



*(холодильная камера, морозильная камера)*

Обозначьте красным кружком место в холодильнике, где долго хранятся замороженные продукты.

2. Определите виды кухонных плит:

1



2



3



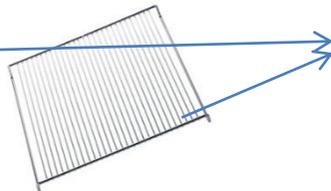
1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_

*(газовая плита, электроплита с конфорками, плита со стеклокерамической варочной поверхностью)*

3. Перечислите, из каких частей состоит плита:



*(варочная панель,*



*духовой шкафы, конфорки, противни и решётки)*

4. Назовите \_\_\_\_\_ основные цеха школьного  
пищеблока: \_\_\_\_\_

---

---

5. Запишите последовательность уборки кухни:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

*(шкафы, посуда, плита, рабочий стол, мойка разных поверхностей, раковина, пол)*

Практическая работа: чистка кухонной раковины

Административная контрольная работа по итогам года (примерный вариант)

Темы: Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания.

Вариант №1.

1. Заполните таблицу «Посуда и столовые приборы»:

Кухонная посуда	Столовая посуда	Столовые приборы
-----------------	-----------------	------------------


Слова для справок: тарелка для салата, вилка, тарелка для хлеба, кастрюля, сковорода, ложка для супа, десертная ложка, бокал для воды, супница, нож, горшочек для жарки, миска.

2. Назовите оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания:



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_




---

( Слова для справок: стол для сбора пищевых отходов, трёхсекционная моечная ванна, двухсекционная моечная ванна, шкаф для хранения посуды)

3. Составте план «Порядок мытья посуды»

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

*Опорные слова: сортировка посуды, ополаскивание, сбор отходов, мытьё посуды, хранение, сушка.*

4. Определите вид посудомоечных машин:

1

2



---

3.

4.



Слова для справок: бытовая посудомоечная машина, посудомоечная машина с фронтальной загрузкой – стаканомоечная, купольная посудомоечная машина, посудомоечная машина конвейерного типа.

5.Восстановите порядок подготовки посудомоечной машины к работе:

№№	Содержание работы
	Правильно разместить посуду внутри машины.
	Вставить вилку в розетку.
	Запустить выбранную программу мытья.
	Очистить посуду от остатков пищи.
	Налить моющее средство.
	Проверить ,что кран подачи воды открыт полностью.

Практическая работа: Мытьё посуды вручную.

Административная контрольная работа по итогам года (примерный вариант)

Темы: Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приёму посетителей. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря и тары на предприятии общественного питания.

Вариант №2.

1.Заполните таблицу «Посуда и столовые приборы»:

Кухонная посуда	Столовая посуда	Столовые приборы

Слова для справок: тарелка для салата, вилка, тарелка для хлеба, кастрюля, сковорода, ложка для супа, десертная ложка, бокал для воды, супница, нож, горшочек для жарки, миска.

2. Назовите оборудование для мытья посуды вручную на предприятии общественного питания:



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



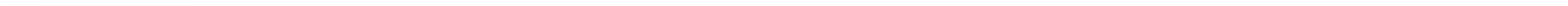
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Слова для справок: стол для сбора пищевых отходов, трёхсекционная моечная ванна, двухсекционная моечная ванна, шкаф для хранения посуды.

3. Определите вид посудомоечных машин:

1



2



---

3.

4.



Слова для справок: бытовая посудомоечная машина, посудомоечная машина с фронтальной загрузкой – стаканомоечная, купольная посудомоечная машина, посудомоечная машина конвейерного типа.

5. Восстановите порядок подготовки посудомоечной машины а работе:

№№	Содержание работы
	Правильно разместить посуду внутри машины.
	Вставить вилку в розетку.
	Запустить выбранную программу мытья.
	Очистить посуду от остатков пищи.
	Налить моющее средство.
	Проверить ,что кран подачи воды открыт полностью.

Практическая работа: Мытьё посуды вручную.